

per Gastronorm

**G7**

- Costruzione interamente in acciaio Inox 18/10 AISI 304
- Cassa coibentata con N.2 sportelli incernierati
- Parte superiore con cassetto di servizio neutro
- N.2 maniglie di spinta sui lati corti
- Capacità interna N.8 teglie GASTRONORM 1/1 o pianetti Inox su guide ad interasse mm. 65
- Particolarmente adatto per il servizio a domicilio
- Riscaldamento di tipo ventilato con regolazione della temperatura mediante termostato
- Cruscotto comandi completo di cavo e spina di alimentazione
- Potenza assorbita Kw 1,6 a 220V mono
- Telaio di base in acciaio verniciato con angolari paraurti in PVC
- Struttura montata su N.4 ruote su piastra diametro 150
- Dimensioni esterne mm 780x520x1030h
- Marcatura CE

accessori

- Pianetto Inox dim. mm. 530x390x20h
- Panetto Inox forato dim. mm. 530x390x20h
- Teglia Inox GN 1/1-40
- Teglia Inox GN 1/1-65
- Salamandra elettrica

G12

- Costruzione interamente in acciaio Inox 18/10 AISI 304
- Cassa coibentata con N.2 sportelli incernierati apertura a 180°
- N.2 maniglie di spinta sui lati corti
- Capacità interna N.12 teglie GASTRONORM 2/1 o 24 GN 1/1 su guide ad interasse mm. 68
- Riscaldamento di tipo statico con regolazione della temperatura mediante termostato
- Cruscotto comandi posto frontalmente completo di cavo e spina di alimentazione
- Potenza assorbita Kw 2,25 a 220V mono
- Telaio di base in acciaio verniciato con paraurti perimetrali in gomma
- Struttura montata su N.4 ruote su piastra diametro 150
- Dimensioni est. mm 830x790x1340h
- Marcatura CE

accessori

- Teglia Inox GN 2/1-40
- Teglia Inox GN 2/1-65
- Salamandra elettrica